Centrala dla srodków pastewnych
Wiedeń I., Trattnerhof 1.

Wskazówki
dla zbierania grzybów.

Reskrypt c. k. Ministerstwa wyznani i oswiaty
z dnia 18. kwietnia 1916, l. 10741.

735.

Wiedeń 1916.
Druck der „Elbemühl", Wien, IX. — pol.

B-59663

1000174959

Agronom. 12

BIBLIOTEKA UMCS LUBLIN

K 1160/56/6567

Jak wiadomo, można z wielu grzybów sporządzać smaczne i dość pożywne potrawy. Należałoby jednak zwrócić uwagę i na to, że grzyby dostarczają także karmy dla bydła którą można doskonale zastosować i to nietylko w czasie braku paszy, lecz także i w czasach normalnych, jako karme dla naszych zwierząt użytecznych.

Do sporządzania potraw używa się tych nieszkodliwych grzybów; które odznaczają się szczególnym smakiem i delikatnym miązsem.

Do karmienia zwierząt można natomiast używać wszystkich nieszkodliwych grzybów. Należy jednak w każdym razie czy się grzybów używa do sporządzania potraw czy jako karmy dla zwierząt, strzedz się przed szkodiwymi lub trującyni grzybami.

A) Szkodliwymi lub trującymi są przedewszystkiem grzyby zepsute. Nawet najprzedniejsze grzyby jadalne moga w stanie zepsucia spowodować ciężkie choroby u człowieka i zwierzęcia. Grzyby ulegają zaś tem łatwiej zepsuciu, gdyż są z reguły bogate w wode a zatem łatwo gniją i pleśnieją.

By nie używać zepsutych grzybów, należy przestrzegać następujących wskazówek. Należy grzyby zbierać tylko w dnie suche, wolne od deszczu, składać je przy zbieraniu w kosze lub pudła, tak, by nie mogły uledz uszkodzeniu. Należy je oczyścić o ile możności jak najrychlej, oczyszcza się je z przyczepionej ziemi i innego brudu. Grzyby, zżarte przez robaki lub silnie nadżarte przez slimaki, należy jak najrychlej oddzielić od innych, podobnie, jeśli tylko części grzybów są robaczliwe, należy te miejsca jak najrychlej, wyciąć i odrzucić.

Grzybów widocznie gnijących, zapleśniałych lub już stoczonych, niemożna pod żadnym warunkiem używać ani do jedzenia, ani do karmienia zwierząt, także zwiędłe grzyby najlepiej odrzucić.

Jeśls ę pragnie grzyby przechować, to należy je w jakiś sposób zakonserwować: w stanie, w jakim zostały zebrane, można je bez obawy przechować nie dłużej, jak przez 24 godzin i to tylko wówczas, jeśli śię je przechowuje na zabespieczonem od slonica, suchem i chłodnem miejscu gdyż inaczej ulegają zepsuciu. Byłoby wielkim błedem spożywać lub podawać na karmę grzyby, które leżały przez nieuwagę w kuchni lub w miejscu przechowania karmy błędem, który może spowodować ciężkie nawet śmiertelne choroby.

By przy dłużej trwającem przechowaniu ustrzedz grzyby przed zepsuciem, istnieje wiele rozmaitych sposobów postępowania. Sposoby, jak przechowanie w occie lub słonej wodzie, należą raczej do wiedzy kuchennej i nie mogą być tu omawiane. Chcąc najprędzej uchronić

grzyby przed zepsuciem, suszy się je. Należy szczególnie podnieść, ze grzyby mogą uledz zepsuciu także w czasie suszenia, mianowicie wówczas, gdy śię suszy w nieodpowiedni sposób. Nie jest n. p. własciwe, gdy się, jak to się często zdarza, mniema, iź grzyby można suszyć tylko na powietrzu-w cieniu. Słuszne jest tylko, że należy je suszyć jak najprędzej; na słońcu można suszyć grzyby tylko w gorące, słoneczne dni.

Jeśli z powodu panującej niepogody suszenie na słońcu jest niemożliwe, to należy uważać za najlepsze suszenie w gorącu na piecu pokojowym, piecu pieka·skim, w suszarni itp.

By suszenie odbywało się szybko, zaleca się używane zwykłe krajanie grzybów na cienkie paski. Również przechowywanie suchych grzybów wymaga pewnej staranność. Suszone grzyby winne być przechowane w możliwe przewiewnem miejscu. Napełnianie w worki z cienkiej tkaniny, które się wiesza w suchem, przewiewnem miejscu, jest najlepszym sposobem przechowania.

Grzyby, które w czasie suszenia lub przy przechowaniu w suchym stanie nadpsują się, zgniją, zapleśnieją lub poczynaja cuchnąć, należy bezwarunkowo odrzucic, nawet wowczas, gdyby cuchnienie poźniej ustało. Równicz i takie grzyby mogą sprowadzić u ludzi i zwierząt najcięższe choroby.

W szczególności może wyłonić się w wieśniaczych gospodarstwach domowych i hodowli bydła kwestya co się ma czynić zepsutymi grzybami lub ich częściami, mianowicie wtedy, gdy jest ich znaczna ilość, by ich nie spożyły zwierzęta i nie uległy wskutek tego chorobom. Robaczywe, jednakowoż nie zgniłe i niespleśniałe grzyby, i części grzybów można z korzyścią użyć na karme dla kur, które robaki wydziobują.

Grzyby gnijące, spleśniałe lub w inny sposób popsute mózna, jeśli śę ich już podczas zbierania nie odrzuciło, użyć dobrze na nawóz, gdyż służą one jako bogaty w azot środek nawozowy. Jeśli zwierzęta domowe (świnie, drób ect.) mają otwarty dostęp do gnojarni, to najlepiej nawozić zepsute grzyby na odosobionych miejcach. Trujących grzybów nawozić się nie powinno, aby nie wywołać niebezpieczénstwa powstania w pobliżu domu zarodków trujących grzybów. Jeśli trujące grzyby wygotowano lub sparzono gorącą wodą, można je nawozić bez obawy, jeśli się niechce użyć zepsutych grzybów na nawóz, można je uczynić nieszkodliwymi w ten sposób, że śię je spala. W miastach można uczynić zepsute grzyby nieszkodliwymi przez wrzucenie ich do kanałów, kloak, wreszcie przez spalenie.

B) Jak wiadomo są także grzyby trujące w swieżym i niezepsutym stanie. Są to te grzyby, które noszą ogólną nazwę grzybów trujących.

Jeśli śe chce grzyby spożywać lub używać na karmę dla zwierząt, trzeba się naturalnie strzedz, by nie zbierać wraz z innymi grzybów trujących.

Zaleca się możliwe środki, by pojąć w sposób najprostszy, czy grzyby są trujące lub nie; n. p., że srebrna łyżka lub cebula, które gotuje się wraz z zakwestyonowanymi grzybami, zmieniają swą barwę, że przy trujących grzybach, woda golowana zabarwia

się na zółto, że grzyby trujące, gdy się osypuje solą kuchenn, lub przy przełamaniu, zmieniają swą barwę i wiele innych. Wszystkie te środki naljeży odrzucić, są one bądz zupełnie chybione, bałamutne, lub zawodne. Trujące grzyby można rozeznać napewno tylko wówczas, jeśli się oceni należycie ich botaniczne znamiona.

Jeśliby się pragnęło stwierdzić u wszystkich grzybów, jakich dostarcza przyroda, czy są trujące lub nie, to poczebyby do tego zarodowca, które może użyć mikroskopu i innych srodków pomocniczych.

Można jednakże łatwo nie bedąc fachowcem, najlepiej przez nauczenie się od innych, a mniej dobrze przez porównywanie zdrowych grzybów, z dobrymi ich rysunkami zebrać tyle doświadczeń, że się niektóre gatunki grzybów rozpozna napewno. Jeśli się potem używa do jedzenia lub do karmienia zwierząt tylko takich grzybów, które się dobrze zna i o których się wie, że są jadalne, wówczas nie popełni się w żadnym razie błędu.

Otrzyma się jednak wtedy tylko względną ilość grzybów, tak, że niemożna o tem myśleć, by się ich miało dość do karmienia zwierząt domowych i będzie się musiało zaniechać użycia więcej niż połowy tych grzybów, których dostarcza przyroda.

Do jedzenia winno sie w każdym razie używać tylko tych grzybów, których gatunek można napewno rozeznać.

By jednakże otrzymać wystarczający zasób grzybów dla karmienia zwierząt, trzebaby przestrzegać podanych niżej wskazówek. Chociaż by przytem tu i ówdzie się zużytkowało i trujace grzyby, w każdym razie jednak będzie się można uchronić przed namnożeniem się grzybów trujących. Według ich znamion botanicznych, dzieli się grzyby na rozmaite grupy.

By rozpoznać, czy grzyb jest użyteczny lub trujący, należy po przekonaniu się, czy nie jest już zepsuty i z tego powodu szkodliwy, zbadać najprzód, do której on grupy należy.

Są grzyby, które posiadaja korzeń i czapkę, są jednak i takie, przy których nie można odrożnić korzenia i czapki.

I. Jeśli nie można dojrzeć korzenia i czapki,

1. wówczas może grzyb posiadać kształt maczugowaty lub podobny do korali, krzaczasty z gałazkami o rozmastej grubości. W obydwu wypadkach należy grzyb do grupy grzybów koralowatych.

2. Albo posiada zwykłą kulą która wyrasta z powierzchni ziemi, wówczas nalezy on do grupy grzybów brzuszastych.

3. Albo jest grzyb roślina o kształcie cebulowatym i rośnie pod ziemią, wówczas należy on do grupy grzybów truflowatych.

II. Jeśli grzyb składa się z czapki i korzenia,

4. wówczas może należyć do grupy smardzów nieszczeńców Czapka odznacza się wówczas dołkowatemi rysowatemi zagłębianiami, czapka i korzeń są ze sobą silnie zrośnięte, nie można tedy przy rozłamywaniu oddzielić łatwo czapki od korzenia, czapka niema spodnicj powłoki, czapka i korzeń są wydrążone; gdzie grzyb składa się z czapki i korzenia i jeśli nie należy do grupy smardzów, wówczas ogląda się spodnią stronę czapki.

5. Gdy spodnia strona czapki jest pokryta miękkimi kolcami, cierniami, wówczas grzyb należy do grupy grzybów kolczastych. Gdy spodnia strona grzyba ma dziurki, wówczas próbuje się oddzielić warstwe, w której się znajdują dziurki, od reszty miąszu czapki.

6. Gdy to nie jest z powodu silnego zrośnięcia podziurkowanej warstwy z miąszem czapki możliwe, wówczas grzyb należy do grupy grzybów dziurkowatych (porowatych).

7. Gdy jednak warstwa podziurkowana da się łatwo oddzielić od miąższu czapki i gdy można przy rozłamaniu rozpoznać, że każda dziurka tworzy ujście rurki, tak, że warstwa podziurkowana składa się tylko z biegnących wdłuż siebie rurek, wówczas grzyb należy do grupy grzybów rurkowatych.

8. Gdy wreszcie spodnia strona czapki posiada liczne płatki, które wychodząc od korzenia, rozchodzą się promienisto w kierunku brzegu czapki, wówczas grzyb należy do grupy grzybów płatkowych.

Gdy śię już teraz rozeznało, do jakiej grupy grzyb należy, wówczas winno sie uważać na to, co będzie powiedziane o każdej grupie; wymienimy tu przy każdej grupie kilka ze znanych grzybów jadalnych, aby każdy nieobeznany mógł się na podstawie tego, co mu jest znane, przekonać, czy srozumniał on należycie wszystko, co było poprzednio podane.

1. Grzyby koralowate pozbawione czapki i korzenia, bądź w formie maczugowałej lub o krzonku, majacy kształt koralowaty. Jadalne grzyby-kozia bródka kedzierzawa (Sparassiscrispa Wulf. ramosa Schröt), łapa niedźwiedzia (Clavaria formosa Pers) żółta łapa niedźwiedzia (Clavaria flava Schäff) i inne.

   Grzybow trujących w tej grupie niema, zatem można ich wszystkich używać na karmę.

2. Grzyby brzuszaste pozbawione czapki i korzenia, w formie kulistej rosnącej na ziemi.

   Grzyby jadalne: purchawka (kurzawka) jajowata (Bovista plumbea) jak długo jest młoda.

   Grzyby trujace: purchawka ziemiaczana (Sclerodernia vulgara) w srodku niebieskawo czarna, na powierzchni lekko łuskowata wydaje odrażający zapach.

   Grzyby pastewne, wszystkie, z wyjatkiem purchawki ziemniaczanej, jak we wnętrzu grzyba niema jeszcze brunatnego proszku.

3. Trufle (grzyby truflowate) i inne nie wchodzą w rachubę przy zwyczajnem zbieraniu, gdyż rosną pod ziemią.

4. Smardze. Czapka i korzeń silnie ze soba zrośnięte, a zatem czapka nie posiada strony spodniej, powierzchnia czapki odznacza sie zagłębieniami dołkowatemi lub rysowatemi, czapka i korzen wydrażone.

   Smardze sa własnie wszystkie w surowym stanie mniej lub więcej trujące przez gotowanie w osobnej wodzie można je uczynić jednak niejadowitymi, tak, że większość ich można używać jako cennych.

   Grzybów jadalnych, w szczególności zaś smardza jadalnego (Morchella esgulanta) smardza zwyczajnego (Helvella esculenta)

i innych można używać, niezbedne jest jednak gotowanie ich w osobnej wodzie i odlewanie wody gotowanej.

Grzybów trujących, jeśli się je ugotuje, jak wspomniano, obawiać się nietrzeba, nieuważni mogą jednak łatwo pomienać smardze z innym, należacym do innej grupy grzybem, smardzem smierdzącym (Phallus impudicns).

Smardz smierdzący odznacza się tylko bardzo długim korzeniem i bardzo silnym, niemiłym i uderazjącym zapachem. Jako grzybów pastewnych można smardzów używać tylko w rzadkich wypadkach, ponieważ sa zanadto cennymi grzybami jadalnymi. Jeśli się zaś ma ich już używać na karmą dla zwierząt, to należy je także-rzecz prosta, wygotować w tym celu w słonej wodzie i wodę gotowaną odlać.

5. Grzyby kolczaste:

Spodnia strona czapki jest pokryta miekkimi kolcami.

Grzyby jadalne:

Grzyby scierniżkowe (polne) (Hydnum repandum Grzyby jelenie (jelenie bełki) (Hydnum imboicatum D.)

Grzybów trujacych w tej grupie niema, zatem można ich wzystkich uzywać jako grzybów pastewnych; nie zaleca śię jednakże nietrujących, wrawdzie, lecz nie nadających śię na karmę grzybów skórkowatych.

6. Grzyby dziurkowate (porowate).

Na dolnej stronie grzyba widać liczne małe dziurki. Warstwa podziurkowana nie da się łatwo oddzielić od reszty miąższu czapki.

Grzyby jadalne:

grzyb owczy (Polyporus ovinus Schäff.)

Grzyb zrosły (bułkowaty) (Polyporus confluens Alb et Schw) i inne.

Grzybów trujących w tej grupie niema. Na karmę można ich wszystkich używać, jeśli są miekkie, nie skorkowate i dadzą się łatwo krajać.

7. Grzyby rurkowate.

Na spodniej strony grzyba znajduje się wiele małych dziurek, warstwa dziurkowata daje się łatwo oddzielić od reszty miąższu grzyba i składa sie z licznych biegnących tuź obok siebie rowków.

Grzyby jadalne (prawdziwy borowik) (Boletus bulbosus Schaeff.)

Kozak (Boletus scaber Bull)

maślak (Boletus ludeus L.) i inne.

W grupie tej jest dużo trujących i podejrzanych grzybów: najważniejszym jest.

Grzyb kozowy (Boletus satanas Lenz.)

Czapka półnólistna, warstwa dziurkowata o barwie pomarańczowej, przy nasunięciu ciemno-niebieska.

Korona o barwie koźi, posiatkowana. Przy rozłamaniu lub rozkrojeniu grzyba miąższ jest zrazu bialy, lecz nabiera szybko barwy liliowej.

Jako grzyby pastewne można używać wszystkich grzybów tej grupy, których korzeń posiada pierścień albo kreskę (mankiet)

a nadto wszystkich, których warstwa dziurkowata (spodnia strona czapki) jest biała, żółta, zielona lub szara. Należy się strzedz w tej grupie przed grzybami, ktorych warstwadziurkowata odznacza się czerwonawem-zielonem zabarwieniem (różovem, jasno-czerwonem, ciemno-czerwonem, rdzawo-brązowem).

8. Grzyby płatkowe.

Na spodniej strone grzyba rozłożone promienisto płatki (lamelle). Do tej grupy należą wprawdzie niektóre z naszych, najbardziej cennych grzybów jadalnych, lecz także niektóre z najjadowitszych. Właśnie w tej grupie najłatwiej pomieniać grzyby jadalne z trującymi, zaleca się tedy w tej grupie największą możliwie ostrożność. W każdym razie winno się używać jako grzybów jadalnych tylko takich, których gatunek botaniczny rozeznało się z całą pewością.

Grzyby jadalne:

pieczarka polna, cezampiniony (Agaricus)
rydz (Lactarias deliciosus campestris)
bedłka (syrojeźka, surojadka) (Laktarius velemus)
ziebuniak lub grzyb zielonawy jadalny (Tricholo ma coznestre)
grzyb cebulkowy (Marasmius alitny)
lisica (liszka) (Cantharellus cibarius)
opienka brzozowa (Armillaria mellea)
bedlka wysoka (parasolowata) (Lepiota procera) i inne.

W grupie tej jest wiele grzybów trujących, szczególnie wazne są
muchomor bulwiasty (guzowaty) (Amanita phalloides)
muchomor (Amanita muscaria)
rydz jadowity (Lactarius forminosus)
bedłka wiązkowa (Hypholoma fasciembre)
czartopłoch (Russula emitica)

Niektóre z tych grzybów trujących mozna mniej lub więcej łatwo pomieszać z grzybami jadalnymi.

Wymieniamy tedy najwazniejsze znamiona rozniežkowe grzybów, które najłatwiej zwykle się miesza z innymi.

Polna pieczarka (szampinion) (jadalna).	**Muchomor bulwiasty (guzowaty)** (trujacya).
Czapka:	
czysto biała, gładka, pokryta nieraz małemi łuskami.	biała albo żółtawa lub zielonawa posiada czesto na powierzchni w wilgotnym stanie białe płatki, których jednakowoź można i nie znaleźć.
Blaszki (lamelle) na spodniej stronie czapki krizen:	
rózowe, o barwi miesa, brunatnawe, czarne, lecz nigdy białe.	zawne czysto białe.

Korzeń:

w całej długości równie gruby lub u dołu cokolwiek gruby pierścień, skórny tylko w górnej cześci korzenia w $^3/_4$ części wysokości.	zawsze u dołu bulwiasty zgrubiały skórny pierścień u górnej cześci korzania w $^3/_4$ cześci wysokości, procz tegookrywka skórna u dolnego, bulwiasto zgrubiałego końca korzenia.

Miąższ grzybowy:

biały, na powietrzu zamiera, o miłym smaku.	bialy nie zmienia swej barwy na powietrzu, niesmaczny, odrażający ostry zapach.

Rydz prawdziwy (jadalny).	**Rydz jadowity** (trujący).

Barwa:

żywa, miejscami cząsem zieloną.	bledszy, nigdy zielony,

Rysunek ną górnej stronie czapki:

wyraźny.	wyblakły.

Płatki na spodniej stronie czapki:

zabarwiona jak górna strona grzyba.	bieławy.

Sok (mleko):

pomaranczowo-żółty.	biele.

Bedlka (syrojezka) (jadalna).	**Rydz jadowity** (trujacy).

Płatki na spodniej stronie czapki:

przy naciśnięciu nabieraja brunatnej barwy.	pny naciśnięciu zatrzymuje sakie bialę barwę.

Sok:

biały, nabiera na powietrzu barwy brunatnej.	zatrzymuje na powietrzu bielę barwę.

Smak:

miły, podobny do smaku orzechów.	odrecaposco ostry.

Zapach:

przyjemny, przypominajacy zapach olej i lnianego.	udenajęcego zapachu.

Biblioteka Uniwersytetu
M. CURIE-SKŁODOWSKIEJ
w Lublinie
B 59663

Opienka brzozowa (jadalna).	
Czapka:	
żółta o barwie miodu aż do ciemno brazowej pokryta często czarniawemi łuskami.	o barw żółtej, gładka.
Płatki na spodniej stronie czapki:	
blade, o barwie mięsa lub brunatnawe.	zawsze zielonkowe.

Między gołąbkami (należy tu czartoploch) pomieszanie jest tak łatwe, że lepiej zaniechać tych grzybów, jeśli się ich bardzo dokładnie niezna.

Jako grzyby pastewne można przedewszystkiem zbierać wszystkie te grzyby jadalne. Prócz tych można bez obawy zbierać te wszystkie grzyby płatkowe, u których płatki na spodniej stronie są zabarwione na żółto, czerwono niebieskio, lub liliowo. Jeśli się ogranicza na rozpoznane napewno grzyby jadalne i na te grzyby płatkowe, których płatki są żółte, czerwone, niebieskie lub liliowe, wowczas nie zamienia się żaden grzyb trujacy i bedzie można użytkować dosyć wiele rodzajów grzybów płatkowych.

Przyrzadzanie grzybów jadalnych. Można przyrządzać grzyby w rozmaity sposób. Podobnie jednak, jak przyrządzamy inaczej sałate, inaczej braki tak i dla każdego grzyba, nadaje się właśnie kilka tylko sposobów przyrządzania i dla wszystkich gatunków, grzybów nie można zastosować jednego i tego samego sposobu przyrodzania. By dać pogląd jak różnie można przyrządzać grzyby podamy tu kilka przykładów.

Dynstowanie w tłuszczu stosuje się przy grzybie prawdziwym (borowikiem), smardzie, pieczarce, zaś jako zaparzonej jarzyny można użyć grzybów prawdziwych, kolczastych, opienki brzozowej, jako zaprawy (sosu) używa się grzyba prawdziwego, grzybów kolczastych, pieczonych: bedlki (syrojeżki), smażonych łapy niedźwiedzej, bedlki wysokiej, (parasolowatej) gotowanych, a po ostudzeniu z octemi oliwa jako sałata.

Liście (linek) prawdziwych rydzów, smardzów do przyrzadzania zup.

Niektóre grzyby nadają się mniej wprawdzie do tego by stanowiły samoistna potrawę dodane jednak w małej ilości do potraw, przysparzają tym potrawom, podobnie jak korzenie przyjemnego smaku do takych grzybów należa: Grzyb cebulkowy, trufle; jako przyprawa służyć mogą również prawdziwe rydze, liście, grzyby, jelenie itd.

Do karmienia zwierząt użytecznych można używać wszystkich nietrujących grzybów. Należy raz jeszcze położyć nacisk na to, że żepsute grzyby mogą być dla zwierząt w równym stopniu niebezpieczne, jak grzyby trujące tak, że do używania grzybów do karmienia

1000174959

zwierząt odnosi się w pełnej mierze to wszystko, co powiedziano poprzednio opsuciu się grzybów.

Nie wszystkie zwierzęta spożywają chetnie grzyby w stanie surowym, choć na paszy jedzą je zwierzęta mniej lub bardziej chętnie, do karmienia w oborze nadają się surowe grzyby tylko dla owiec i swiń, lecz i tu zaleca się poprzednie wygotowanię, ewentualnie naparzenie grzybów i odlanie wody. Zaleca się także wlewanie gotowanej wody do wód rybnych, w szczególności do stawów z rybami.

Suszone grzyby nadają się takźe dobrże na karmę dla nośnych kur. Jak już wprzódy wspomiano kury wydziobują skrzętnie robaki z robaczliwych grzybów i ich cząstek. Grzyby nadają się także doskonale do karmienia ryb stawowych. W tym celu się je gotuje, lub wrzuca na karmę w stamie surowym, rozdrobnionym.

Jakkolwiek wartość odżywczą grzybów niejednokrotnie dawniej przeceniano, nie należy jej jednakże lekceważyć. Wartość odżywcza świeżych grzybów dorównuje mniej więcej wartości buraków, zaś wartość odzywcza suszonych grzybów nie jesto wiele gorsza od wartości owoców strączkowych.

BIBLIOTEKA UMCS LUBLIN

1/10 13 – 30/9 14 = 8.70
1/10 14 – 30/9 15 = 8.40
1/10 15 – 30/9 16 = 8.40
1/10 16 – 30/9 17 = 8.40
1/10 17 – ~~30/9 18~~ 4.20
31/3 18
37.90